



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション

審査レポート

阿波黒牛カレー



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

審査レポート



商品名 阿波黒牛カレー

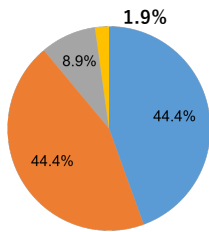
評価結果 グランプリ 受賞回・年月 第88回 (2025年6月)

WEBアンケート・1次審査・2次審査・最終審査を厳正に行った結果をご報告させていただきます。

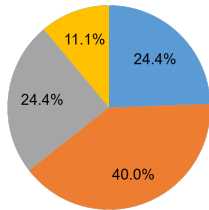
WEBアンケート結果

■ とてもある ■ 少しある ■ 普通
■ あまりない ■ ない

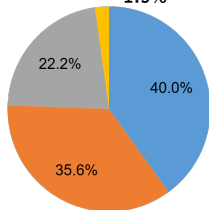
1 この商品に興味がありますか



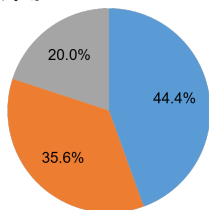
2 この価格で買いたいですか



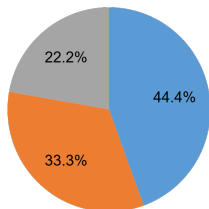
3 この商品をターゲットにする客層は多いと思いますか



4 USP (その商品の独自の売り)がある商品だと思いますか



5 買いたくなるネーミングですか



審査評

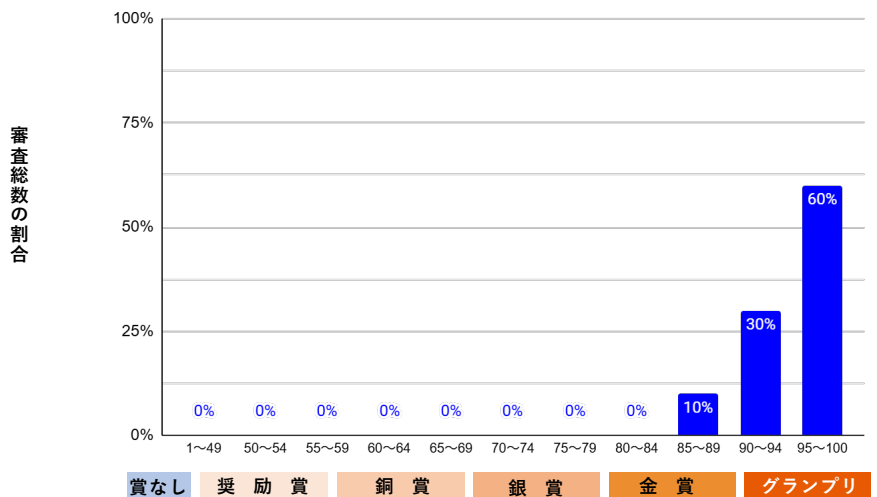
評価が高かった内容

牛肉の大きさとほろほろした柔らかさに驚いた
 コク深い味わいで、レトルトカレーとしてとても完成度が高い
 サブタイトルの「お肉を食べる至福カレー」が分かりやすい
 パッケージは高級感のある上品な紺色で、贈り物にもぴったり
 自社生産した牛肉が使用されているので、安心して食べられる
 インバウンドや海外販路を見据え、ハラール認証を取得している
 「阿波黒牛」を知ってもらうためのツールとして秀逸である

評価が低かった内容

「中辛」など、辛さの表示があるとより親切だと思う
 SDGsの取り組みがパッケージに記載されていると良いと思う
 重量の半分が牛肉であることをもっと推しても良いと思う
 「阿波黒牛」自体の知名度を上げる戦略が並行して必要
 「徳島県鳴門市」を合わせて広めていかれると良いと思う
 封のシールが開けづらく、高齢者には難しいと感じた
 塩味が気になった。黒胡椒以外の香辛料が感じられると嬉しい

点数分布



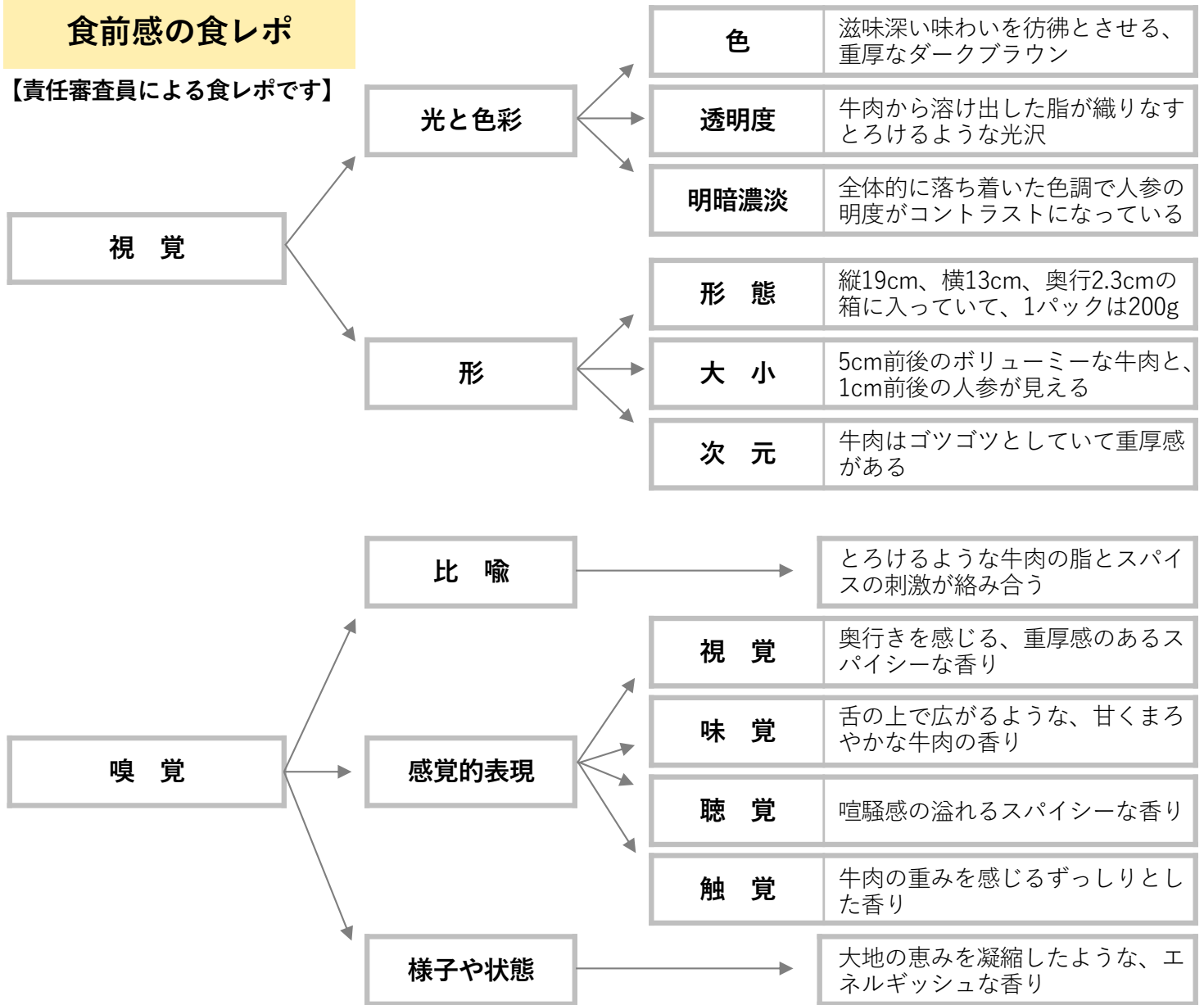
点数は金賞相当からグランプリ相当に分布し、総合評価95%で【グランプリ】評価となりました。分布が高得点に寄った理由として、ブランド牛「阿波黒牛」をふんだんに使用した満足度の高い商品であり、「阿波黒牛」を知ってもらうためのツールとしても秀逸であるという点が、多くの審査員から高評価を得た事と考えます。アンケートではこの商品に興味があると9割強の人が答えており、「お肉を食べる至福カレー」というサブタイトルのインパクトも大きな強みです。



美味しさ分析レポート1

食前感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食前感 講評

パッケージには徳島県の伝統色である阿波紺を基調とした、紺色が用いられています。「お肉を食べる至福カレー」のサブタイトルとカレーのイメージ写真が食欲をそそり、期待感を高めます。

カレールーの見た目は、凝縮された素材の滋味深さを物語るような、重厚なダークブラウンです。牛肉からじんわりと溶け出した脂が織りなす照りが、とろけるように艶めかしく食欲を掻き立てます。1パック200gのうち牛肉が半分を占め、試食したパウチには5cm前後のごろごろとした牛肉が5個入っていました。ルーの中には、鮮やかな1cm角の人参が散りばめられており、そのオレンジ色がルー全体のコントラストとなり、見た目を華やかに彩っています。

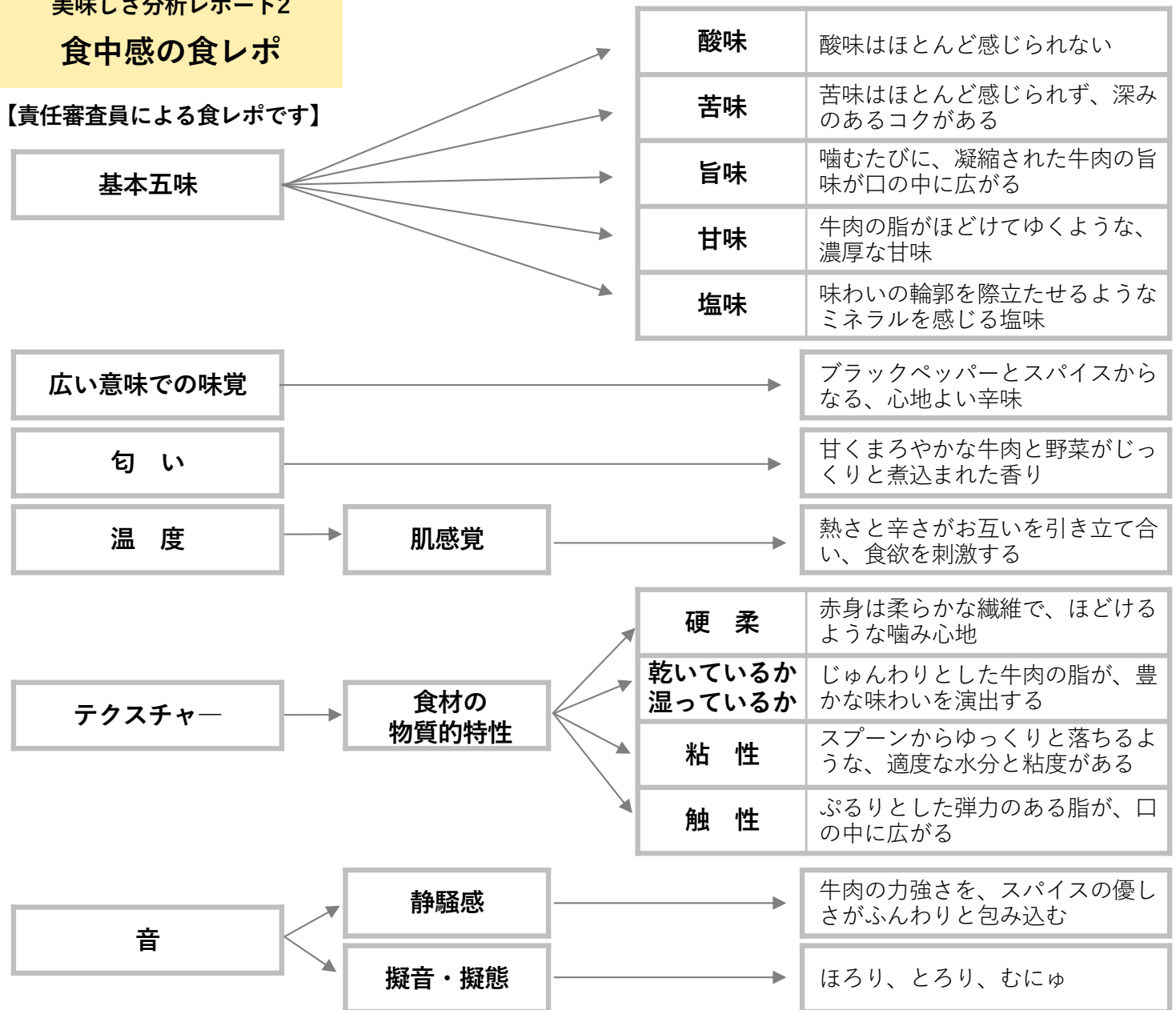
また深みのあるスパイスが牛肉の持つ上品な甘さと溶け合い、全体に奥行きと調和を生み出すように香ります。「阿波黒牛」の旨味を主役とするカレーだからこそ、このスパイスの香りが主張しすぎず、牛肉の風味を優しく引き立てている点が素晴らしいと思いました。



美味しさ分析レポート2

食中感の食レポ

【責任審査員による食レポです】



■ 食中感 講評

JGAP認証を取得した「長谷川グループ農場」で長期間育まれた「阿波黒牛」。赤身は柔らかな繊維がほどけるような噛み心地で、噛むたびに凝縮された牛肉の旨味が広がります。またとろけるような濃厚な甘味を持つ脂が素晴らしく、そのじゅんわりとした食感とともに、牛肉の豊かな味わいを心地よく引き立てます。大切に育てられた牛肉であることが、この滋味深い味わいから感じられました。

さらに、その牛肉の力強くエネルギッシュな味わいをまとめ上げるのが、カレールーです。決して突き抜けるような辛さではなく、スパイス由来の奥行きのある辛さが、まるで優しく牛肉を包み込むかのよう。

そして最後に、味わいの輪郭を際立たせるミネラルを感じる塩味が、全体の味わいを引き締めます。

まさに「阿波黒牛」と「カレールー」が見事に調和した至福の味わいで、「阿波黒牛」そのものへの興味も深く湧きました。この感動は、この一品を口にした他の皆様にも感じていただけると確信しています。



美味しさ分析レポート3

食後感の食レポ

【責任審査員による食レポです】

後味

牛肉の滋味深い旨味と、スパイスの複雑な辛味が絶妙に調和し、食後の満足感を心地よく深める

気候・地域

徳島県の豊かな自然と、渦潮を育む力強い風土の中で、大切に育まれた「阿波黒牛」の生命力を感じた

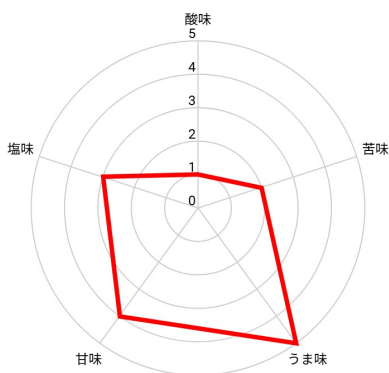
食経験・食習慣

ちょっと贅沢な時間を演出してくれる一品。疲れた日のご褒美として、あえて外食ではなく本商品を選びたいと思った

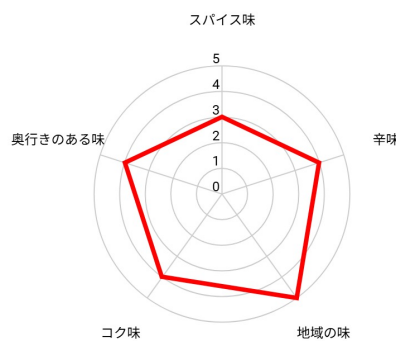
健康・生活様式

JGAP畜産認証を取得し、SDGsにも配慮して生産された商品。食育の視点からも優れており、子供から年配の方まで幅広い世代で楽しむことが出来る

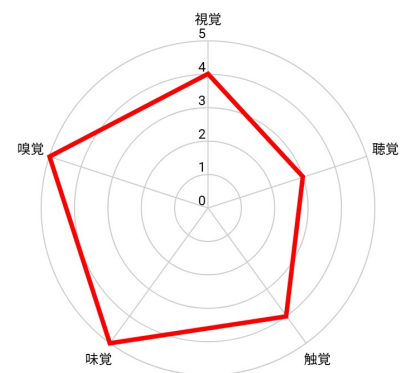
基本五味のレーダーチャート



広い意味での味覚のレーダーチャート



五感に対する感じ方レーダーチャート



五味	評点
酸味	1
苦味	2
うま味	5
甘味	4
塩味	3

広義の味	評点
スパイス味	3
辛味	4
地域の味	5
コク味	4
奥行きのある味	4

五感	評点
視覚	4
聴覚	3
触覚	4
味覚	5
嗅覚	5



ジャパン・フード・セレクション 審査レポート

1. 内部的要因（味・五感・ニュース性等）

オリジナルブランド牛「阿波黒牛」を初めていただきました。牛肉は口に含むとほろりととろけるような優しい食感で、レトルトとは思えないほどの本格的な味わいに驚きました。脂のほどけてゆくような濃厚な甘みと、そのじゅんわりとした食感が、カレー全体の味わいを一層引き立てます。さらに、優しく牛肉を包み込むようなカレールーが牛肉の力強くエネルギッシュな味わいをまとめ上げ、レトルトカレーとして非常に完成度の高い逸品だと感じました。

2. 外部的要因（ネーミング・パッケージ等）

徳島県の歴史と伝統を感じさせる「阿波藍」をイメージしたパッケージデザインに、洗練された上質な印象を受けました。この奥深く美しい藍の色合いは、目を引く美しさに加え、徳島県のPRという点においても、他にない魅力的なアプローチだと思います。さらに商品の魅力を的確に表現した「お肉を食べる至福カレー」というサブタイトルに加え、「牛肉ゴロゴロカレー」といった具体的な説明も、多くの審査員から高い評価を得ました。

3. 市場要因（ターゲット・トレンド等）

「阿波黒牛」の贅沢な味わいを活かしたレトルトカレーとして、手土産や贈答用をターゲットとされている点が、市場のニーズを捉えた素晴らしい着眼点だと感じました。審査会では、パッケージに徳島県鳴門市のキーワードを加えることや、HPへのQRコードを掲載することが、新たな顧客接点を生み出す有効な手段になるのではないかと意見が出ました。加えて、防災食としての役割は非常に意義深く、いざという時の備えとして、その価値をぜひ訴求いただければと思います。

4. マネジメント・PR要因（広報・広告等）

インバウンド向けのフードショーや大阪万博内のORA外食パビリオンへのご出展など、県の補助事業を積極的に活用し、官民一体で広範な広報活動を展開されている点が素晴らしいと思います。現在SNSでは「阿波黒牛」の認知度向上に重点を置いた情報発信をされているようですが、並行して「レトルトカレー」としての卓越した品質を訴求する広報戦略も展開することで、認知度向上のみならず、ブランド力の向上にも繋がるのではないかと考えられます。

5. ブランディング要因

資料でもご説明いただいた通り、商品の魅力を最大限に引き出すためには、「阿波黒牛」自体の認知度向上が不可欠であると認識しております。既に取り組みされている「おいしさ」「安全・安心」「お求めやすさ」という特長に加え、「阿波黒牛」ならではの、とろけるような柔らかな肉質、濃厚な甘みを持つ脂の旨み、そして1パック200g中、牛肉が半分を占めるという点なども積極的にアピールされることで、更なるブランド価値の向上に繋がるのではないのでしょうか。

6. 素材・安全性・その他

直営牧場で生産された牛肉であり、トレーサビリティが確保されている点は、商品の大きな強みです。さらに、生産牧場ではJGAP認証を取得し、SDGsやアニマルウェルフェアに配慮した牛肉であることも、安全・安心を求めるお客様にとって評価を高める重要な決め手になると思います。インバウンドや海外販路拡大を見据え、ハラール認証も取得されているとのことですので、今後とも変わらぬ安全・安心への追求を期待しております。

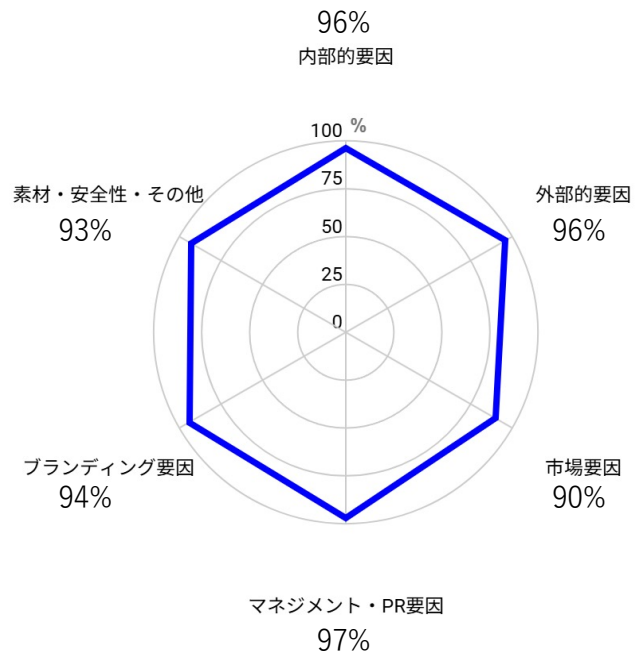
審査レポート

■ 要因分布

各要因は97%から90%の範囲に分布し、全体的にバランスの良い大きな六角形となりました。

「内部的要因」・「外部的要因」に関しては、本商品は「お肉を食べる至福カレー」というサブタイトルが示す通り、ほろりととろけるような牛肉を堪能できるオリジナリティ溢れる逸品です。レトルトカレーとしての完成度が高く評価され、多くの審査員から支持を得ました。「マネジメント・PR要因」は97%と突出して高く、官民一体による広範な広報活動が奏功していると言えるでしょう。「素材・安全性」は、トレーサビリティの確保や各種認証取得が高評価に繋がりました。

「市場要因」・「ブランディング要因」に関して、オリジナルブランド牛「阿波黒牛」の美味しさを賞賛する声が多数寄せられました。一方で、商品の魅力を最大限に引き出すためには、「阿波黒牛」自体の認知度向上が不可欠であるため、今後の更なる認知度向上に向けた取り組みに期待が寄せられています。



■ 総評

はじめに、オリジナルブランド牛「阿波黒牛」の美味しさを追求し、従業員一丸となって牛の飼育に取り組んでおられるご姿勢に深く敬意を表します。

本商品は、レトルトとは思えないほどの本格的な味わいのレトルトカレーです。牛肉は口に含むとほろりとほろけるような優しい食感で、噛むほどに凝縮された旨味が広がり、カレールーがその旨味を引き立てるように優しく包み込みます。「阿波黒牛」とカレールーが見事に調和した至福の味わいは、手土産や贈答用としてはもちろん、自分へのご褒美としても、幅広いニーズに対応できる素晴らしい商品です。「阿波黒牛」の特筆すべき点は、その豊かな旨味に加え、直営牧場での生産によるトレーサビリティの確保、JGAP認証取得からなるSDGs、アニマルウェルフェアへの配慮であり、これらは多くの審査員から高い評価を得ました。また、インバウンド向けのフードショーや大阪万博内のORA外食パビリオンへのご出展など、官民一体で広範な広報活動を展開されている点を、大変素晴らしいと感じております。一方で、資料でもご説明いただいた通り、商品の魅力を最大限に引き出すためには、「阿波黒牛」自体の認知度向上が不可欠であると認識しております。徳島県認定の「とくしま三ツ星ビーフ」の認定も受けており、「阿波黒牛」の安全性と美味しさは折り紙付きです。今回のジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞を、今後の更なる広報戦略に活かし、「阿波黒牛」の認知度向上はもとより、「阿波黒牛カレー」の魅力がより多くの方に届くことを願っております。

最後に、貴社の将来を見据えた取り組みの数々、そして「阿波黒牛」の美味しさを届けたいという熱意に、改めて、心からの敬意を表します。当商品は徳島県鳴門市を代表する商品となり得る可能性を秘めていると、確信しております。今後の更なるご発展を心よりお祈り申し上げます。



食の情報の専門家
一般社団法人
日本フードアナリスト協会
Japan Food Analyst Association Certified

〒102-0082 東京都千代田区一番町15-8 壱番館5階
Tel : 03-3265-0518 / Fax : 03-3265-0519
Mail : info@foodanalyst.jp



Japan Food Selection

ジャパン・フード・セレクション